



FICHA DE CATA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

ATRIBUTO	INTENSIDAD
Alcachofa	<input type="text"/>
Almendra	<input type="text"/>
Camomila	<input type="text"/>
Cítricos	<input type="text"/>
Eucaliptus	<input type="text"/>
Flores	<input type="text"/>
Frutado maduro	<input type="text"/>
Frutado verde	<input type="text"/>
Frutas del bosque	<input type="text"/>
Frutas exóticas	<input type="text"/>
Hierba	<input type="text"/>
Hierbas aromáticas	<input type="text"/>
Hoja de higuera	<input type="text"/>
Hoja de olivo	<input type="text"/>
Manzana	<input type="text"/>
Nuez	<input type="text"/>
Pera	<input type="text"/>
Pimiento	<input type="text"/>
Piñón	<input type="text"/>
Plátano	<input type="text"/>
Tomate/tomatera	<input type="text"/>
Vainilla	<input type="text"/>
Verde	<input type="text"/>
Amargo	<input type="text"/>
Dulce	<input type="text"/>
Persistencia retronasal	<input type="text"/>
Fluidez	<input type="text"/>
Picante	<input type="text"/>

OBSERVACIONES: